ME731KR
ME732KR
ME733KR
ME73E1KR
ME73T2KR
ME73M1KR
ME73M2KR

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First 100 % Recycled Paper

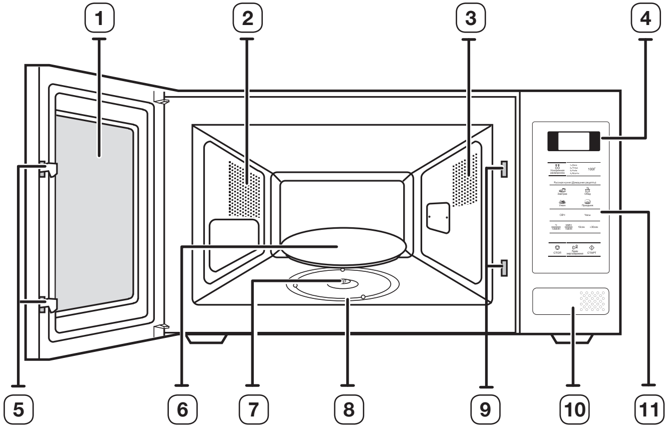
Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

SAMSUNG

ОГЛАВЛЕНИЕ

Печь (ME731KR, ME73E1KR, ME73M1KR) 2
Печь (ME732KR, ME73M2KR, ME73T2KR) 3
Печь (ME733KR) 3
Панель управления 4
Принадлежности 4
Использование этой инструкции 5
Важная инструкция по безопасности 5
Описание символов и значков 5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн. 5
Важные инструкции по безопасности 6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование) 8
Установка микроволновой печи 9
Установка времени 9
Устранение неисправностей 10
Приготовление и разогрев продуктов 10
Уровни мощности 11
Остановка приготовления 11
Регулировка времени приготовления 11
Настройка режима энергосбережения 11
Использование функции приготовления русских блюд 12
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление 12
Использование режима автоматической ускоренной разморозки 18
Настройки автоматической ускоренной разморозки 18
Поэтапное приготовление 19
Руководство по выбору посуды 20
Очистка микроволновой печи 21
Технические характеристики 22

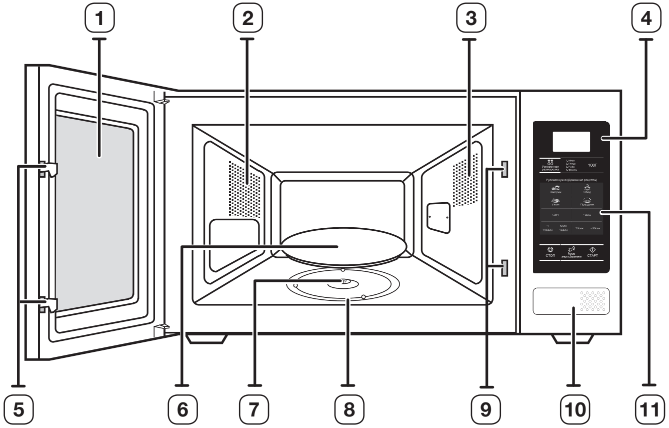
ПЕЧЬ (ME731KR, ME73E1KR, ME73M1KR)



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

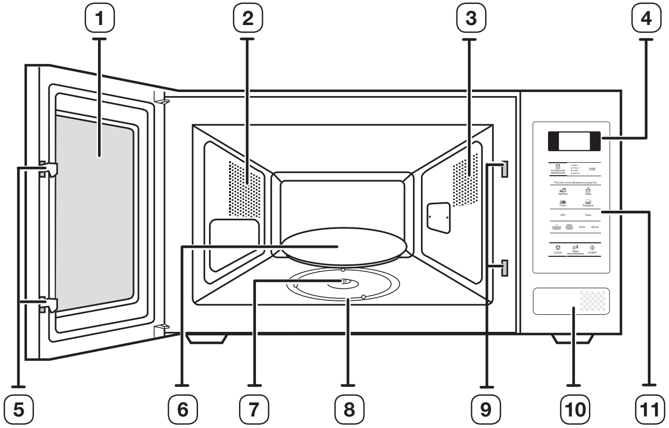
ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 2 2014-07-17 2:47:05

ПЕЧЬ (ME732KR, ME73M2KR, ME73T2KR)



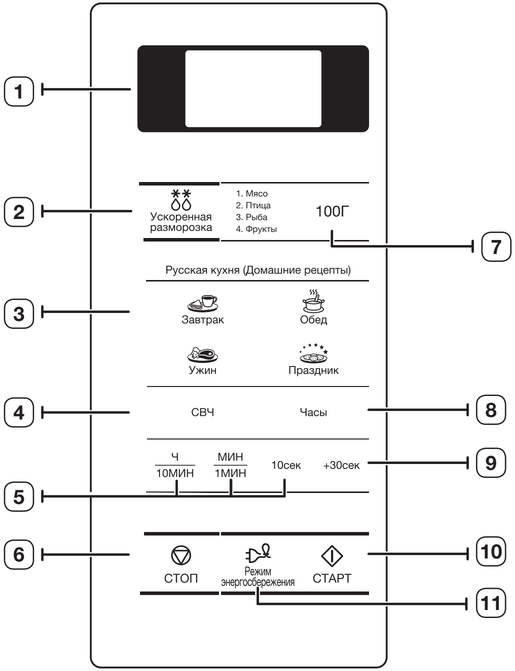
1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПЕЧЬ (ME733KR)



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

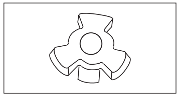


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. КНОПКА РЕЖИМА МИКРОВОЛН
5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
6. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ОТМЕНЫ
7. КНОПКИ ВЫБОРА ВЕСА ПРОДУКТОВ
8. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
9. КНОПКА +30 с
10. КНОПКА «СТАРТ»
11. КНОПКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

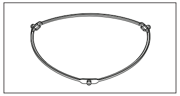
В зависимости от приобретенной модели в ее комплект входят принадлежности, которые можно использовать различными способами.

1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.

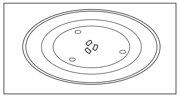
   Назначение: муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка**. Расположена в центре печи.

   Назначение: роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос**. Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.

   Назначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, легко снимается для очистки.

☛ **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 4 2014-07-17 2:47:06

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.
Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**.
ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение - возможно возгорание.	Предупреждение - горячая поверхность.
Предупреждение - электричество.	Предупреждение - взрывчатые вещества.
НЕ прилагайте усилий.	Строго следуйте указаниям.
НЕ разбирайте.	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
НЕ прикасайтесь.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание.
Важная информация.	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

РУССКИЙ

(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.
Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.
Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя.
Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✔	✔	✔	✔
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✔	✔		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Следите, чтобы дети не играли с устройством. Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✔	✔	✔	✔
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔
Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✔	✔	✔	✔

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 6 2014-07-17 2:47:08

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✔	✔	✔	✔
Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✔	✔	✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✔	✔	✔	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✔		✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✔		✔	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔

Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔
Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✔		✔	✔
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✔	
Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✔	✔	✔	✔
Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✔	✔	✔	✔
Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✔	✔	✔	✔
Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✔	✔	
Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✔	✔	✔	✔
После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✔	✔	✔	✔
Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.		✔		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.	✔		
При работе устройства легкодоступные поверхности могут нагреваться до высоких температур.	✔		
При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.	✔		

⚠ ВНИМАНИЕ

Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✔		✔	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✔		✔	✔
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✔	✔		✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

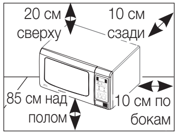
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

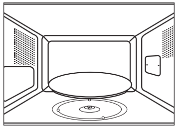
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

☛ Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом сетевого шнура в сборе, поставляемым изготовителем или его представителем.
В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

☛ Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00».
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. Чтобы установить время в...
   24-часовом формате
   12-часовом формате
   Нажмите кнопку **Часы** один или два раза

   Часы

2. Установите часы с помощью кнопки **Ч** и минуты с помощью кнопки **МИН**.

Ч	МИН
10МИН	1МИН

3. После установки точного времени снова нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.

   Часы

   В результате: текущее время будет отображаться на дисплее, когда микроволновая печь выключена.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 9 2014-07-17 2:47:11

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (⟐).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли (⟐) кнопка?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующими сведениями;

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

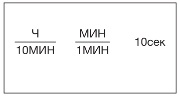
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов.
ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ**.

<u>В результате:</u> на дисплее отобразится максимальный уровень мощности 800 Вт.
Нажимайте кнопку **СВЧ** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт** (⟐).

<u>В результате:</u> включится подсветка печи, поднос начнет вращаться.
Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.

☛ **Никогда** не включайте пустую микроволновую печь.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

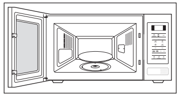
Уровень мощности	Мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (❄)	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.

Чем ниже уровень мощности, тем больше должно быть время приготовления.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние продуктов.



1. Чтобы временно остановить приготовление, откройте дверцу печи.

   В результате: приготовление остановится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт** (◇).

2. Чтобы полностью остановить приготовление, нажмите кнопку **Стоп** (▽).

   В результате: приготовление остановится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** (▽).

Любые настройки также можно сбросить перед началом готовки, нажав кнопку **Стоп** (▽).

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки **+30 сек**.

1. Нажимайте кнопку **+30 сек**, чтобы добавить 30 секунд ко времени приготовления.

2. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **Energy Save (Режим энергосбережения)**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции Instant Reheat (Мгновенный разогрев) время приготовления устанавливается автоматически.
Можно настроить количество порций, нажав кнопку Instant Reheat (Мгновенный разогрев) соответствующее число раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **приготовления русских блюд** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) соответствующее число раз.

2. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

Результат: По окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены различные программы приготовления традиционных русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК (Завтрак)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Каша овсяная**	200 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 30 г Сахар – 5 г Соль – 0,5 г Кипящая вода – 150 мл Холодное молоко – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте кашу из печи. Добавьте молоко и хорошо перемешайте. Накройте крышкой и продолжите процесс приготовления.		
2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая крупа – 100 г Соль – 2 г Кипящая вода – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.		
3	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйца – 1 шт. Вода – 150 мл Русский уксус 9% – 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски – 2 шт. Горячий горошек -132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Сливочное масло – 5 г Консервированный горошек -135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
5	**Омлет**	130-135 г	Яйца – 3 шт.; молоко – 30 мл; соль – 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
6	**Кекс**	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г Сливочное масло – 40 г; яйцо – 1/2 шт. Молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г Мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
7	**Лимонные шарики**	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г; сливочное масло – 50 г Сахар – 40 г; яичный желток – 1 шт. Теплая вода – 1 ст. л. Цедра лимона. Для глазировки: яичный желток – 1 шт.; сахарная пудра – 3-5 г.
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2. ЛАНЧ

Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г Нашинкованная капуста – 20 г Тертая морковь – 15 г Нашинкованный лук – 10 г Томатная паста – 15 г Сахар – 5 г Кипящая вода – 300 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл Лавровый лист – 1шт Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы – 7 г Тертый соленый огурец – 50 г Томатная паста – 10 г; маслины – 16 г Жидкость от маслин – 20 мл Лавровый лист – 1 шт.; мясное ассорти – 30 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 415 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 13 2014-07-17 2:47:13

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель – 10 г/Куриное филе – 50 г Тертая морковь – 15 г/Нашинкованный лук –10 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
4	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Шейка свиная – 150 г Тертая морковь – 20 г Нашинкованный лук – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г Дижонская горчица – 20 г Сметана – 30 г / Вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
5	**Мясные Ёжики**	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г (разделите на три части) Обычный отваренный рис – 40 г Соль – 1 г / Молотый черный перец – 1/2 г Нашинкованный лук – 20 г Мелко рубленый чеснок – 3 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 75 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г / Томатная паста – 10 г Вода – 40 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните шарики и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага – 25 г Чернослив - 20 г Сушеные яблоки – 15 г Сахар – 10 г Лимонная кислота – 2 щепотки Кипящая вода – 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		
7	**Суп из овощей**	350 г	Замороженные овощи – 150 г Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 250 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
8	**Пельмени**	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – 15 шт. (10 г – 12 г одна шт.) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 500 мл Черный перец горошком – 3-5 шт. Лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление.		

3. ОБЕД

Ужин

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Куриные ножки с черносливом**	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук – 15 г Нашинкованная морковь – 20 г Куриные ножки – 2 шт. (160-180 г) Чернослив – 5-7 шт. (50 г) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		
2	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки – 150 г Нашинкованный цуккини – 50 г Нашинкованный лук – 15 г Нашинкованная морковь – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		
3	**Картофель, запеченный целиком**	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель – 160 г – 200 г; 1-2 шт.
	< Рекомендации >		
	Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г Нарезанная кубиками морковь – 60 г Нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г Нарезанный кубиками лук – 45 г Мелко рубленый чеснок – 6 г Томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик) Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
5	**Рыба по-старорусски**	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г Нашинкованная морковь – 30 г Нашинкованный лук – 15 г Рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 10 г Томатная паста – 10 г Сметана – 30 г Вода – 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г Лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
6	**Стейк-бабочка из лосося**	125 г	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г Соль – 1 г; вода – 20 г (Сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	**Рыба на пару со сливочным соусом**	120 г + 53 г соуса	Филе трески – 140-150 г (или филе судака) Лимон – 10 г (выжатый сок) Соль – 1 г Вода – 20 г Лавровый лист – 1 шт. Соус: Крутое яйцо – 20 г (1\2 яйца) Рубленая петрушка – 3-5 г Сливочное масло – 30 г (микроволновая печь 800 Вт – 1 мин)
	< Рекомендации >		
	Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА Праздник

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны – 30 г Филе судака – 150 г; растительное масло – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; сметана – 15 г; соль – 5 г Молотый белый перец – 1/2 г Тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Положите грибы в глубокую чашу, рядом положите рыбу. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны в другую глубокую чашу (в центр)(2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Перец фаршированный**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г Мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части) Обычный отваренный рис – 10-20 г Соль – 5 г; черный молотый перец – 1/2 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г; томатная паста – 10 г Вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 16 2014-07-17 2:47:13

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Форель с овощами**	210 г-240 г	Сливочное масло – 10 г (2 x 5 г) Нашинкованная морковь – 35 г Нашинкованный лук – 25 г Мелко рубленый чеснок – 3 г Рубленные листья сельдерея – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Соль – 1 г Молотый белый перец – 1/2 г Сливочное масло – 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
4	**Стейк из лосося на пару**	150 г-170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г Соль – 1 г Лимон – 15 г (сок лимона) Вода – 20 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шейка свиная куском – 170 г Нашинкованный лук – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г Томатная паста – 15 г Вода – 50 мл Тертые соленые огурцы – 30 г
	< Рекомендации >		
	Поместите мясо и лук в глубокую чашу и добавьте бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните мясо и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Судак с помдорами и сыром**	150 г	Филе судака – 80-100 г (или карпа) Майонез – 10 г Соль – 1 г Помидоры, нарезанные кружочками – 50 г Тертый сыр – 20 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколов их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.		
7	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква - 50 г Сахар - 35 г Вода - 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г Сахарная пудра – 25 г Сливочное масло – 50 г Яйцо – 1/2 шт. Соль – 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку поворотная плита, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В режиме автоматической ускоренной разморозки можно размораживать мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и ягоды.
Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно задать программу и вес блюда.

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

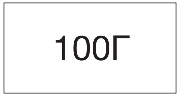
Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** ( ).

   В результате: на дисплее отобразится следующее:

   Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** ( ) еще один или несколько раз в зависимости от типа размораживаемых продуктов. Для получения подробных сведений см. таблицу на следующей странице.

2. Выберите вес продуктов с помощью кнопки **100 г**. Максимальный вес продуктов — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Старт** ( ).

   В результате:
   - начнется размораживание.
   - По истечении половины времени размораживания печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.
   - Снова нажмите кнопку **Старт** ( ), чтобы продолжить размораживание.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления и разогрева при мощности 180 Вт. Подробные сведения см. в разделе «Приготовление и разогрев продуктов» на с. 10.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.
Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку. Поместите мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и ягоды на керамическую тарелку.

Код/Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200–1500 г	20–90 мин	Оберните выступающие части алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200–1500 г	20–90 мин	Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек птицы, так и для отдельных кусков.
3. Рыба	200–1500 г	20–80 мин	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для филе.
4. Фрукты	100–600 г	5–20 мин	Равномерно разложите фрукты по плоской стеклянной тарелке. Данная программа подходит для приготовления всех видов фруктов.

ПОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Микроволновую печь можно запрограммировать на приготовление продуктов в три этапа.

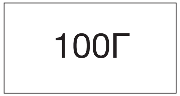
Например: вы хотите разморозить и приготовить продукты без необходимости задавать новый режим приготовления после каждого этапа. Таким образом, можно разморозить и приготовить 500 г рыбы в три этапа:

- разморозка;
- приготовление I;
- приготовление II.

Поэтапное приготовление можно выполнять в два или три этапа. При трехэтапном приготовлении первой должна быть разморозка продуктов.
Не нажимайте кнопку **Старт** (◇) до тех пор, пока не зададите последний этап приготовления.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз.

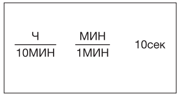
2. Задайте вес продуктов нажатием кнопки **100 г** нужное количество раз (например, 500 г).



3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн I:

; При необходимости выберите уровень мощности, снова нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз (например, 600 Вт).

4. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** нужное количество раз (например, 4 мин).



5. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн II:

; При необходимости выберите уровень мощности, снова нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз (например, 450 Вт).

6. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** нужное количество раз (например 5, мин).

7. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

В результате: будут выбраны три режима: разморозка и приготовление I и II.
В зависимости от выбранного режима, по истечении половины времени разморозки печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.

- Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.
Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

Тип посуды	Совместимость с микроволно-вой печью	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может быть использована в небольших количествах для предотвращения подгорания продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.
Блюдо для обжаривания	✓	Не нагревать предварительно более 8 минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают именно так.
Упаковка, используемая на предприятиях быстрого питания		
• Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Могут быть использованы для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.
• Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут вызвать возгорание.
• Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Может вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
• Посуда для применения в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может быть использована для разогрева продуктов или напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при резком нагреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.
Металлическая посуда		
• Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 20 2014-07-17 2:47:14

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечания
Бумажная посуда		
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Для непродолжительного приготовления или нагрева. Также поглощают избыточную влагу.
• Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик на основе меламина.
• Пищевая пленка	✓	Может быть использована для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
• Пакеты для замороженных продуктов	✓✗	Только жаропрочные или пригодные для варки. Не должны быть герметичными. При необходимости проделайте отверстия с помощью вилки.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется** ✓✗ **: Использовать с осторожностью** ✗ **: Опасно**

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной очистки:

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

☛ **ВСЕГДА** следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца плотно закрывалась.

☛ Небрежность при очистке печи может привести к порче ее поверхности, что негативно скажется на работе устройства и создаст опасность для здоровья.

1. Очищайте внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и теплой мыльной водой. Промойте и высушите ее.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и поворотного кольца с помощью ткани, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите ее.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички еды и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте тарелку, подходящую для посудомоечной машины, как только возникнет необходимость.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частицы пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 21 2014-07-17 2:47:14

РУССКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Характеристики дизайна и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**ME731KR, ME732KR, ME733KR, ME73E1KR, ME73T2KR, ME73M1KR, ME73M2KR**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Энергопотребление Микроволны	 1150 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Внешняя поверхность Камера печи	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Объем	20 литров
Масса Нетто	 Около 11.5 кг

※ оборудование класса I

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_RU.indd 23 2014-07-17 2:47:14

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893Q-03

ME731KR
ME732KR
ME733KR
ME73E1KR
ME73T2KR
ME73M1KR
ME73M2KR

Мікрохвильова піч

Посібник користувача і довідник із приготування страв

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First 100 % Recycled Paper

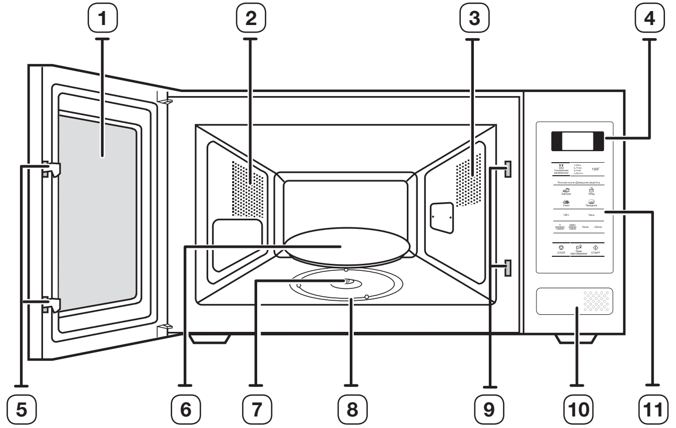
Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_UK.indd 1 2014-07-17 2:48:26

ЗМІСТ

Піч (ME731KR, ME73E1KR, ME73M1KR) 2
Піч (ME732KR, ME73M2KR, ME73T2KR) 3
Піч (ME733KR) 3
Панель управління 4
Приладдя 4
Користування цією інструкцією 5
Важлива інформація з техніки безпеки 5
Пояснення символів і піктограм 5
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль. 5
Важливі інструкції з техніки безпеки 6
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 8
Встановлення мікрохвильової печі 9
Встановлення часу 9
Усунення несправностей 10
Приготування і розігрівання продуктів 10
Рівні потужності 11
Зупинка приготування продуктів 11
Регулювання часу приготування 11
Встановлення режиму заощадження електроенергії 11
Використання функції приготування російських страв 12
Миттєве приготування російських страв/приготування 12
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження 18
Налаштування автоматичного швидкого розмороження 18
Поетапне приготування 19
Вказівки щодо вибору посуду 20
Чищення мікрохвильової печі 21
Технічні характеристики 22

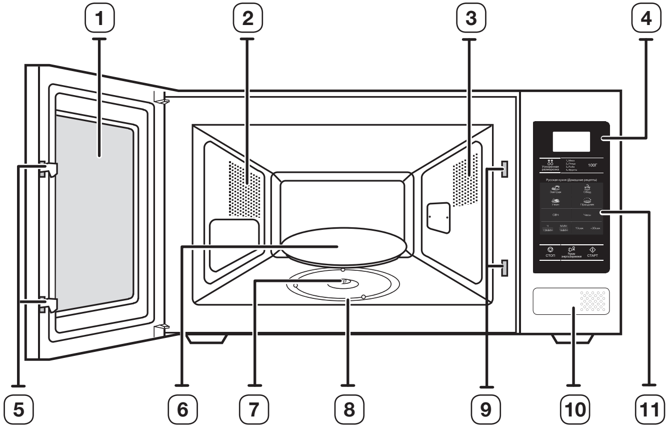
ПІЧ (ME731KR, ME73E1KR, ME73M1KR)



1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

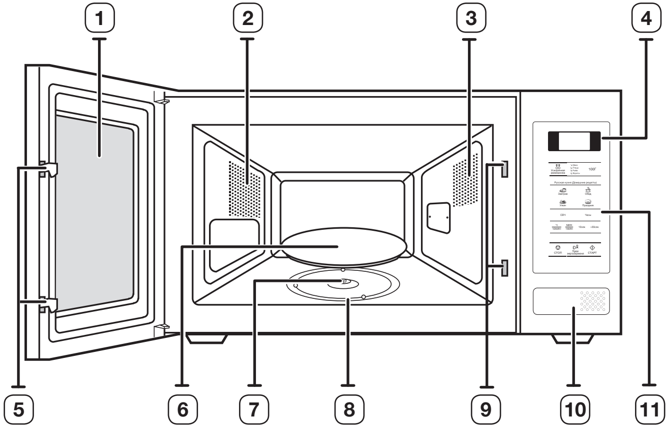
ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_UK.indd 2 2014-07-17 2:48:26

ПІЧ (ME732KR, ME73M2KR, ME73T2KR)



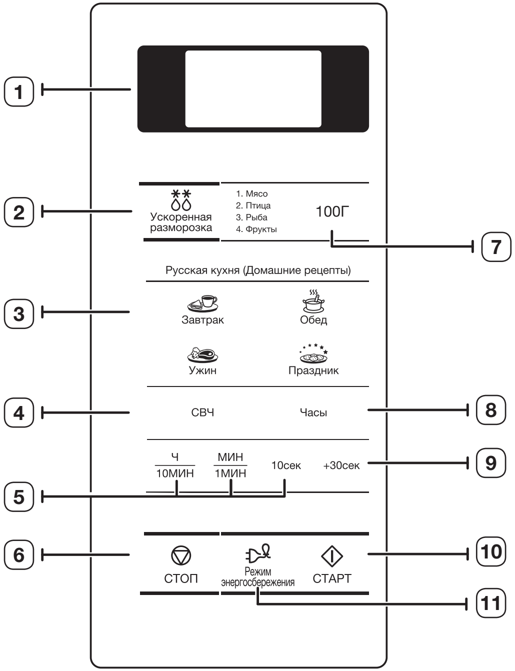
1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПІЧ (ME733KR)



1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



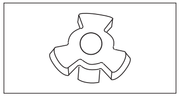
1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ
4. КНОПКА РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/ СКАСУВАННЯ
7. КНОПКИ ВИБОРУ ВАГИ ПРОДУКТІВ
8. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА
9. КНОПКА +30 с
10. КНОПКА «ПУСК»
11. КНОПКА РЕЖИМУ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

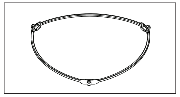
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: муфта обертає скляну тарілку.



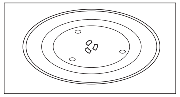
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі

   Призначення: роликова опора підтримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.

   Призначення: скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



☛ НЕ МОЖНА користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	НЕ розбирайте виріб.		Вийміть штепсель із розетки.
	НЕ торкайтесь.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_UK.indd 5 2014-07-17 2:48:28

УКРАЇНСЬКА

(1) дверцята (зігнуті)
(2) завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.
Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.
Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

(а) дверцят із вм'ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;
(б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✔	✔	✔	✔
Не нагрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✔	✔		
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм. Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✔	✔	✔	✔
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔

Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи у шафку).	✓	✓	✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✓	✓	✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✓	✓	✓	✓
Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✓	✓	✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✓	✓	✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.	✓	✓	✓	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✓		✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✓		✓	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✓	✓	✓	✓

Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓
Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✓		✓	✓
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.			✓	
Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.	✓	✓	✓	✓
Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✓	✓	✓	✓
Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✓	✓	✓	✓
Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✓	✓	
Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✓	✓	✓	✓
Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✓	✓	✓	✓
Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.		✓		
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.		✓		

Під час роботи пристрою доступні поверхні можуть бути гарячими.	✔		
Під час роботи пристрою дверцята і зовнішні поверхні можуть бути гарячими.	✔		

⚠ УВАГА				
Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✔		✔	
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✔		✔	✔
Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✔	✔		✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.			✔	
Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електроприлади до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

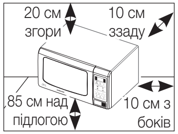
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

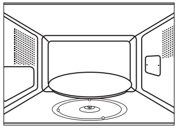
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Встановлюючи піч, упевніться, що забезпечується достатня вентиляція. Для цього залиште 10 см ззаду і з боків печі і 20 см згори.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильову піч слід розташувати так, щоб забезпечити вільний доступ до кабелю живлення.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під’єднуйте тільки кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або батареєю центрального опалення. Параметри джерела живлення повинні відповідати характеристикам, вказаним у специфікації цього виробу. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з’явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у…
24-годинному форматі
12-годинному форматі
Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** один або два рази.

Часы

2. Встановіть години за допомогою кнопки **Ч (Г)** і хвилини за допомогою кнопки **МИН (ХВ.)**.

Ч	МИН
10МИН	1МИН

3. Після встановлення точного часу ще раз натисніть кнопку **Часы (Годинник)**, щоб запустити годинник.

Часы

Результат: поточний час відображатиметься на дисплеї, коли мікрохвильову піч увімкнено.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки (◇) піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку (◇).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене новими нагрівальними елементами. Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть. Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонним розчином чи соком.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG. Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

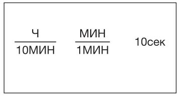
ПРИГОТУВАННЯ І РОЗІГРІВАННЯ ПРОДУКТІВ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте налаштування, перед тим як залишити піч без нагляду.
Помістіть продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (НВЧ)**.

Результат: на дисплеї відобразиться максимальний рівень потужності 800 Вт.
Натискайте кнопку **СВЧ (НВЧ)**, поки не виберете потрібний рівень потужності. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

2. Встановіть час приготування продуктів натисненням кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

Результат: увімкнеться підсвітка печі, і тарілка почне обертатися.
Піч розпочне приготування, після завершення якого пролунає чотири звукові сигнали.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_UK.indd 10 2014-07-17 2:48:33

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ

Нижче наведено доступні рівні потужності.

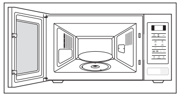
Рівень потужності	Потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ (❄)	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт

Якщо вибрано більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Що нижчий рівень потужності, то більшим має бути час приготування.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб перевірити стан продуктів.



1. Щоб тимчасово призупинити приготування, відкрийте дверцята печі.

   Результат: приготування зупиниться. Щоб відновити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

2. Щоб повністю зупинити приготування, натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

   Результат: приготування зупиниться. Щоб скинути налаштування приготування, ще раз натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

☛ Будь-які налаштування також можна скинути перед початком приготування натисненням кнопки **Стоп (Зупинити)** (▽).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування можна збільшити натисненням кнопки **+30 сек (+30 с)**.

1. Натискайте кнопку **+30 сек (+30 с)**, щоб додати 30 секунд до часу приготування.

2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Натисніть кнопку **Energy save (Енергозбереження).**
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята **-** на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_UK.indd 11 2014-07-17 2:48:34

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

Для функції швидкого розігрівання час приготування встановлюється автоматично.
Ви можете задати розмір порції, натискаючи відповідну кнопку швидкого розігрівання потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **приготування російських страв** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) відповідну кількість разів.

2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

Результат: Після його завершення:
1) піч подасть чотири звукові сигнали;
2) сигнал, який нагадує про завершення приготування, пролунає 3 рази (один раз кожну хвилину);
3) після цього знову відобразиться поточний час.

Застосовуйте тільки посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

МИТТЄВЕ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці нижче наведено різні програми приготування традиційних російських страв із зазначенням кількості продуктів, часу витримки і відповідних рекомендацій.

1. СНІДАНОК (Завтрак)

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Вівсяна каша**	200 г	Вівсяні пластівці «Геркулес» – 30 г Цукор – 5 г Сіль – 0,5 г Кипляча вода – 150 мл Холодне молоко – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Насипте пластівці в глибоку миску, додайте цукор і сіль. Додайте киплячу воду і ретельно перемішайте. Накрийте глибокою пластмасовою кришкою. Розпочніть приготування. Після звукового сигналу вийміть кашу з печі. Додайте молоко і ретельно перемішайте. Накрийте кришкою і продовжте процес приготування.		
2	**Гречана каша**	200 г	Гречана крупа – 100 г Сіль – 2 г Кипляча вода – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Висипте гречану крупу в глибоку чашу і додайте сіль. Додайте киплячу воду і ретельно перемішайте. Накрийте глибокою кришкою. Розпочніть приготування.		
3	**Яйце-пашот**	1 шт.	Яйця – 1 шт. Вода – 150 мл Російський оцет 9% – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте чашу з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Закип’ятіть воду. Після того як пролунає звуковий сигнал, вийміть чашу з водою та оцтом із печі. Помішайте воду виделкою так, щоб утворилась вирва, вилийте в неї яйце без шкаралупи. Продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4	**Сосиски з зеленим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Вершкове масло – 5 г Консервований горошок – 135 г (без рідини)
	< Рекомендації >		
	Зніміть шкірку із сосисок, проколіть їх виделкою та покладіть у глибоку чашу, додавши вершкове масло. Зверху на масло викладіть консервований горошок. Розпочніть приготування.		
5	**Омлет**	130-135 г	Яйця – 3 шт, молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком і сіллю та вилийте отриману суміш у тарілку. Розпочніть приготування.		
6	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г Вершкове масло – 40 г, яйце – 1/2 шт. Молоко – 30 мл, розпушувач – 3 г Мука – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте цукор, ванільний цукор і вершкове масло. Додайте збите яйце. Додайте решту інгредієнтів. Помістіть отриману суміш у змащену чашу. Розпочніть приготування. Дайте кексу охолонути, перш ніж виймати його з чаші.		
7	**Лимонні кульки**	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г, вершкове масло – 50 г Цукор – 40 г, яєчний жовток – 1 шт. Тепла вода – 1 ст. л. Лимонна цедра. Для глазурування: яєчний жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г.
	< Рекомендації >		
	Добре перемішайте всі інгредієнти. Зробіть п’ять кульок. Викладіть їх на пергаментний папір. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, змажте кульки зверху жовтком, посипте цукром-пудрою та продовжте приготування. Дайте їм охолонути.		

2. ОБІД

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертий буряк – 50 г Нашаткована капуста – 20 г Терта морква – 15 г Нашаткована цибуля – 10 г Томатна паста – 15 г Цукор – 5 г Кипляча вода – 300 мл (2) Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 300 мл Лаврове листя – 1шт Російський оцет 9% – 5 мл (за бажанням)
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти (1) у велику чашу і долийте киплячу воду. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, ретельно перемішайте вміст чаші, додайте бульйон і лаврове листя (2). Продовжте процес приготування.		
2	**М’ясна солянка**	340 г	(1) Нашаткована цибуля – 45 г Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 350 мл (2) Каперси – 7 г Тертий солений огірок – 50 г Томатна паста – 10 г, маслини – 16 г Рідина від маслин – 20 мл Лаврове листя – 1 шт., м’ясне асорті – 30 г Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 415 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику чашу, додайте киплячий бульйон (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, додайте решту інгредієнтів (2). Ретельно все вимішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3	**Курячий суп із локшиною**	350 г	Вермішель – 10 г/куряче філе – 50 г Терта морква – 15 г/нашаткована цибуля –10 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику чашу, додайте киплячий бульйон та решту інгредієнтів. Ретельно вимішайте і розпочніть приготування.		
4	**Свиняча шия з гірчицею**	250 г	(1) Шийка свиняча – 150 г Терта морква – 20 г Нашаткована цибуля – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г діжонська гірчиця – 20 г сметана – 30 г / вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Наріжте м’ясо довгими шматками, підготуйте овочі та додайте курячий бульйон (1). Ретельно вимішайте і розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу (2). Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із м’ясом, перемішайте і продовжте процес приготування.		
5	**М’ясні їжачки**	220 г	(1) М’ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділіть на три частини) Звичайний відварений рис – 40 г Сіль – 1 г / мелений чорний перець – 1/2 г Нашаткована цибуля – 20 г Дрібно рублений часник – 3 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 75 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г / томатна паста – 10 г вода – 40 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте рис у м’ясний фарш. Додайте спеції і перемішайте вручну. Зліпіть три кульки. Покладіть цибулю і часник у глибоку миску. На них покладіть м’ясні кульки і додайте бульйон. Поставте миску в піч.(1) Розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу.(2) Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із м’ясними кульками. Переверніть кульки і продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
6	**Фруктовий узвар**	200 мл	Курага – 25 г Чорнослив – 20 г Сушені яблука – 15 г Цукор – 10 г Лимонна кислота – 2 пучки Кипляча вода – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячу воду. Розпочніть приготування.		
7	**Овочевий суп**	350 г	Заморожені овочі – 150 г Овочевий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячий бульйон. Розпочніть приготування.		
8	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Заморожені пельмені – 15 шт. (10 г – 12 г одна шт.) Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 500 мл Чорний перець горошком – 3-5 шт. Лаврове листя – 1шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику глибоку чашу і додайте киплячий бульйон. Перемішайте. Накрийте глибокою пластмасовою кришкою. Розпочніть приготування.		

3. ВЕЧЕРЯ

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г 2 шт.	Нашаткована цибуля – 15 г Нашаткована морква – 20 г Курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г) Чорнослив – 5-7 шт. (50 г) Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю і моркву у глибоку миску. Зверху покладіть курячі ніжки, додайте чорнослив і бульйон. Поставте миску в мікрохвильову піч. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжте процес приготування.		
2	**Варена індичка з овочами**	315 г	Філе індички – 150 г Нашаткований цукіні – 50 г Нашаткована цибуля – 15 г Нашаткована морква – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у глибоку чашу і долийте киплячий бульйон. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть шматки філе, перемішайте овочі і продовжте процес приготування.		
3	**Картопля, запечена цілою**	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля – 160 г – 200 г, 1-2 шт.
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і зніміть шкірку. Покладіть її в мікрохвильову піч. Розпочніть приготування. Перед подачею на стіл додайте вершкове масло, сметану, сир або інші приправи за смаком.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4	**Рататуй**	260 г	Нарізаний кубиками цукіні – 100 г Нарізана кубиками морква – 60 г Нарізаний кубиками болгарський перець – 75 г Нарізана кубиками цибуля – 45 г Дрібно рублений часник – 6 г Томатна паста – 10 г (для смаку можна додати майоран чи базилік) Овочевий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 130 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть всі інгредієнти у глибоку миску (додайте майоран і базилік). Ретельно перемішайте. Розпочніть приготування.		
5	**Риба по-староруськи**	340 г	(1) Нашаткований буряк – 30 г Нашаткована морква – 30 г Нашаткована цибуля – 15 г Рибний/курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 200 мл (2) Суміш для соусу: мука – 10 г Томатна паста – 10 г сметана – 30 г вода – 50 мл (3) Філе карпа чи судака – 150 г Лаврове листя – 1шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у глибоку чашу і долийте киплячий бульйон.(1) Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, перемішайте суміш для соусу, овочі і бульйон.(2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Продовжте процес приготування.		
6	**Стейк-метелик із лосося**	125 г	Стейк лосося у формі метелика – 150-170 г Сіль – 1 г, вода – 20 г (Сік лимона чи апельсина на вибір – 10 г)
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк лосося. Покладіть його в чашу і долийте воду. (за бажанням можна додати сік). Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_UK.indd 15 2014-07-17 2:48:34

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
7	**Риба на парі під вершковим соусом**	120 г + 53 г соусу	Філе тріски – 140-150 г (або філе судака) Лимон – 10 г (витиснений сік) Сіль – 1 г Вода – 20 г Лаврове листя – 1шт. Соус: яйце, зварене на твердо – 20 г (1/2 яйця) рублена петрушка – 3-5 г вершкове масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
	< Рекомендації >		
	Приправте філе риби. Покладіть його в чашу і долийте воду. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце та поріжте його на невеликі кубики. Поріжте петрушку і розтопіть вершкове масло. Змішайте всі інгредієнти і покладіть зверху на рибу.		

4. СВЯТКОВІ СТРАВИ Праздник

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г Філе судака – 150 г, рослинна олія – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Круглі шматки печеної картоплі – 2 шт. по 60-70 г, сметана – 15 г, сіль – 5 г Мелений білий перець – 1/2 г Тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у глибоку чашу, поруч покладіть рибу. Полийте рослинною олією (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте половину порції сметани в іншу глибоку чашу (посередині) (2). Викладіть в цю сметану гриби. Покладіть туди ж рибу. Приправте. Розкладіть навколо риби картоплю. Картоплю посипте сиром (3). Продовжте процес приготування.		
2	**Фарширований перець**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділіть на дві частини) Звичайний відварений рис – 10-20 г Сіль – 5 г, чорний мелений перець – 1/2 г Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 150 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г, томатна паста – 10 г вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте рис у м'ясний фарш. Додайте спеції і перемішайте вручну. Видаліть із перців серцевину і насіння. Наповніть перець м'ясом. Покладіть його в глибоку чашу і долийте бульйон (1). Розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу (2). Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із фаршированим перцем. Переверніть перець і продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3	**Форель з овочами**	210 г-240 г	Вершкове масло – 10 г (2 x 5 г) Нашаткована морква – 35 г Нашаткована цибуля – 25 г Дрібно рублений часник – 3 г Рублене листя селери – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Сіль – 1 г Мелений білий перець – 1/2 г Вершкове масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Змажте пергаментний папір посередині вершковим маслом. Викладіть на папір моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі покладіть приправлену форель. Змастіть вершковим маслом верхню частину риби. Накрийте папером. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		
4	**Стейк із лосося на парі**	150 г-170 г	Стейк лосося з кістками і шкірою – 200-250 г Сіль – 1 г Лимон – 15 г (витиснений сік) Вода – 20 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк лосося. Покладіть його в чашу і долийте воду. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шийка свиняча шматком – 170 г Нашаткована цибуля – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г Томатна паста – 15 г вода – 50 мл терті солені огірки – 30 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть м'ясо і цибулю в глибоку чашу і долийте бульйон (1). Почніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть м'ясо і додайте суміш для соусу (2) до овочів, бульйону і м'яса. Все ретельно перемішайте і продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
6	**Судак із помідорами і сиром**	150 г	Філе судака – 80-100 г (або карпа) Майонез – 10 г Сіль – 1 г Помідори, нарізані кружальцями – 50 г Тертий сир – 20 г
	< Рекомендації >		
	Змастіть майонезом і посоліть філе риби. Покладіть на рибу помідори, наколовши їх на зубочистку. Посипте зверху сиром. Викладіть на тарілку і розпочніть приготування. Витягніть зубочистку.		
7	**Журавлинний морс**	200 мл	Заморожена журавлина – 50 г Цукор – 35 г Вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	За допомогою міксера подрібніть заморожену журавлину. Викладіть всі інгредієнти у велику чашу. Розпочніть приготування. Дайте охолонути і процідіть.		
8	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г Цукрова пудра – 25 г Вершкове масло – 50 г Яйця – 1/2 шт. Сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте муку, цукор-пудру та вершкове масло. Додайте сіль та яйце. Ретельно перемішайте. Розділіть тісто на два круглі пласкі печива. Викладіть їх на скляну тарілку, накриту пергаментним папером. Розпочніть приготування.		

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

В режимі автоматичного швидкого розмороження можна розморожувати м'ясо, птицю, рибу, а також фрукти і ягоди.
Час розмороження і рівень потужності виставляються автоматично. Достатньо встановити програму і вагу страви.

Користуйтесь тільки безпечним для мікрохвильової печі посудом.

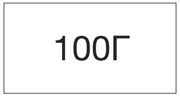
Викладіть заморожені продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** ().

Результат: на дисплеї з'явиться така індикація:

Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** () ще один або кілька разів залежно від типу розморожуваних продуктів. Для отримання детальних відомостей дивіться табличку на наступній сторінці.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **100 г (100 г)**. Максимально допустима вага продуктів – 1500 г.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** ().

Результат:
- почнеться розмороження.
- По завершенні половини часу розмороження піч подасть звуковий сигнал, нагадуючи про необхідність перевернути продукти.
- Знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (), щоб продовжити розмороження.

Продукти також можна розморожувати вручну. Для цього виберіть режим приготування і розігрівання з потужністю 180 Вт. Детальні відомості дивіться в розділі «Приготування і розігрівання продуктів» на стор. 10.

НАЛАШТУВАННЯ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

В поданій таблиці представлено різні програми автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Перш ніж розморожувати продукти, зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м'ясо, птицю, рибу, а також фрукти і ягоди на керамічну тарілку.

Код/ Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. М'ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть м'ясо. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, біфштексів, котлет і м'ясного фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть кінці ніжок і крил алюмінієвою фольгою. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть птицю. Ця програма підходить як для цілих тушок, так і для окремих шматків.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Обгорніть хвіст риби алюмінієвою фольгою. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть рибу. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе.
4. Фрукти	100-600 г	5-20 хв.	Рівномірно розкладіть фрукти по пласкій скляній тарілці. Ця програма підходить для приготування всіх видів фруктів.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_UK.indd 18 2014-07-17 2:48:35

ПОЕТАПНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати на приготування продуктів у три етапи.

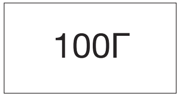
Наприклад: потрібно розморозити і приготувати продукти, не встановлюючи нового режиму приготування після кожного етапу. Таким чином можна розморозити і приготувати 500 г риби у три етапи:

- розмороження;
- приготування I;
- приготування II.

Поетапне приготування можна виконати у два або три етапи. За триетапного приготування спершу слід розморозити продукти. Не натискайте кнопку **Старт (Пуск)** ( ) до тих пір, поки не задасте останній етап приготування.

1. Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** ( ) один або кілька разів.

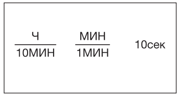
2. Задайте вагу продуктів натисненням кнопки **100 г (100 г)** потрібну кількість разів (наприклад, 500 г).



3. Натисніть кнопку **СВЧ (НВЧ)**. Режим мікрохвиль I:

   ; За необхідності виберіть рівень потужності, ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (НВЧ)** один або кілька разів (наприклад, 600 Вт).

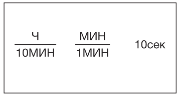
4. Встановіть час приготування продуктів натисненням кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)** потрібну кількість разів (наприклад, 4 хв.).



5. Натисніть кнопку **СВЧ (НВЧ)**. Режим мікрохвиль II:

   ; За необхідності виберіть рівень потужності, ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (НВЧ)** один або кілька разів (наприклад, 450 Вт).

6. Встановіть час приготування продуктів натисненням кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)** потрібну кількість разів (наприклад, 5 хв.).



7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** ( ).

Результат: буде вибрано три режими: розмороження і приготування I і II. Залежно від вибраного режиму після завершення половини часу розмороження піч подасть звуковий сигнал, нагадуючи про необхідність перевернути продукти.

- Коли процес приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_UK.indd 19 2014-07-17 2:48:35

УКРАЇНСЬКА

ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ

У процесі приготування продуктів у мікрохвильовій печі необхідно, щоб мікрохвилі проникали в їжу, а посуд не відбивав і не поглинав їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Тип посуду	Сумісність із мікрохвильовою піччю	Примітки
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівати попередньо більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і тонкостінну порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластмасова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.

Тип посуду	Сумісність із мікрохвильовою піччю	Примітки
Упаковка, яка використовується на підприємствах швидкого харчування		
• Полістиролові контейнери у формі горнят	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети і газети	✗	Можуть спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Придатні тільки для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Можуть спричинити іскріння або займання.
• Упаковка для заморожених продуктів із металевими затискачами	✗	

Тип посуду	Сумісність із мікрохвильовою піччю	Примітки
Паперовий посуд		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також поглинають надлишок вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластмасовий посуд		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Харчова плівка	✓	Може бути використана для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара, що може призвести до опіків.
• Пакети для заморожених продуктів	✓✗	Лише вогнетривкі або придатні для кип’ятіння. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ **: Рекомендовано** ✓✗ **: Використовувати обережно** ✗ **: Небезпечно**

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Щоб уникнути накопичення жиру і часточок продуктів описані нижче деталі мікрохвильової печі слід регулярно чистити:

- зовнішні і внутрішні поверхні;
- дверцята і ущільнювач;
- скляна тарілка і роликова опора.

☛ **ЗАВЖДИ** слідкуйте, щоб ущільнювач дверцят був чистим, а самі дверцята щільно закривались.

☛ Нехтування вимогами щодо чищення печі може призвести до псування її поверхні, що негативно вплине на роботу пристрою і створить небезпеку для здоров’я.

1. Чистьте зовнішню поверхню печі м’якою чистою ганчіркою і теплою мильною водою. Промийте і висушіть її.
2. Усувайте бризки і стійкі плями з внутрішньої поверхні печі і роликової опори за допомогою ганчірки, змоченої в мильній воді. Промийте і висушіть її.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ потрапляння води у вентиляційні отвори. НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чищення й хімічні розчинники. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувалися;
- не заважали належному закриванню дверцят.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія Samsung постійно прагне покращувати свої вироби. Характеристики дизайну і ці вказівки з користування мікрохвильовою піччю може бути змінено без попередження.

Модель	**ME731KR, ME732KR, ME733KR, ME73E1KR, ME73T2KR, ME73M1KR, ME73M2KR**
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі	 1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт, 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Охолоджувальний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Зовнішня поверхня Камера печі	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Об’єм	20 літрів
Вага Нетто	 Близько 11,5 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ДЛЯ НОТАТОК

ДЛЯ НОТАТОК

ДЛЯ НОТАТОК

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893Q-03

ME731KR
ME732KR
ME733KR
ME73E1KR
ME73T2KR
ME73M1KR
ME73M2KR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушыға және тағам дайындауға арналған нұсқаулық

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First 100 % Recycled Paper

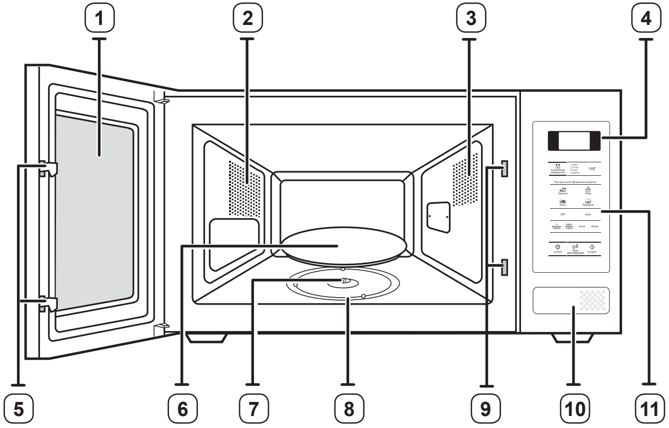
Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

SAMSUNG

МАЗМҰНЫ

Микротолқынды пеш (ME731KR, ME73E1KR, ME73M1KR)...............2
Микротолқынды пеш (ME732KR, ME73M2KR, ME73T2KR)...............3
Микротолқынды пеш (ME733KR)...3
Басқару панелі 4
Керек-жарақтары 4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану 5
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 5
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі 5
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары. 5
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар..6
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және электрондық жабдық) 8
Микротолқынды пешті орнату 9
Уақытты орнату 9
Ақаулық себептерін анықтау 10
Тағам пісіру және қыздыру 10
Қуат мәндері...11
Пісіруді тоқтату...11
Пісіру уақытын реттеу..11
Қуатты үнемдеу режимін орнату 11
Орыс тағамдарын пісіру функциясын қолдану 12
Орыс тағамдарын жылдам даярлау/дайындау 12
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану 18
Автоматты түрде жылдам жібіту параметрлері.................................18
Тағамды бірнеше цикл бойынша дайындау 19
Ыдыстарды таңдауға байланысты ұсыныс 20
Микротолқынды пешті тазалау 21
Техникалық сипаттамалары 22

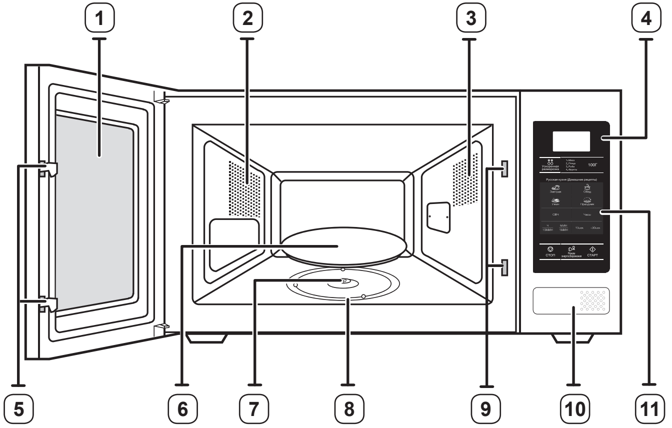
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ (ME731KR, ME73E1KR, ME73M1KR)



1. ЕСІГІ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАРЫ
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШАТЫН ТҮЙМЕШІКТЕР
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

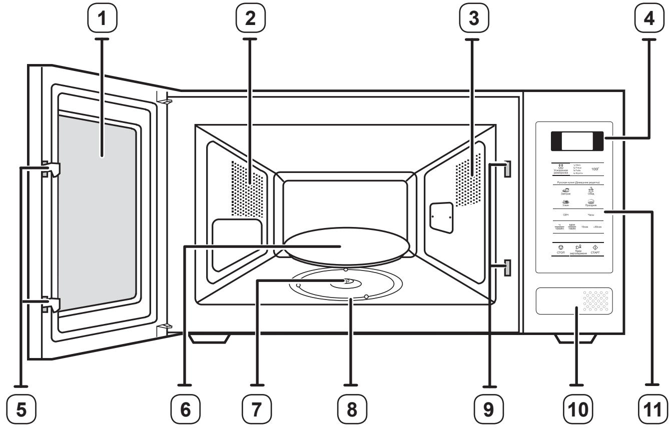
ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 2 2014-07-17 2:45:44

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ (ME732KR, ME73M2KR, ME73T2KR)



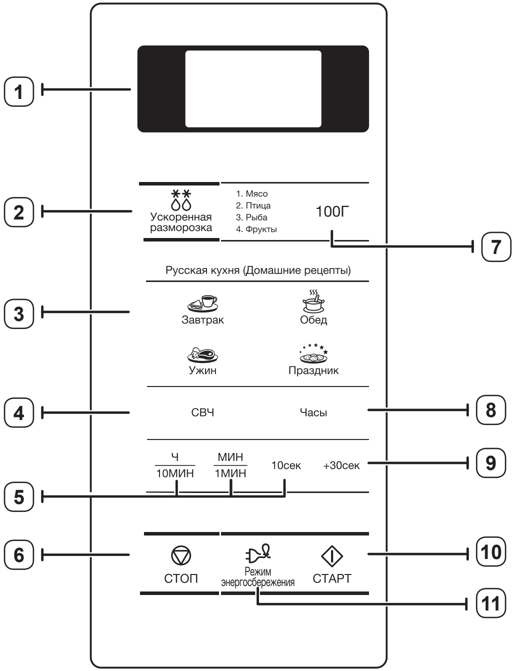
1. ЕСІГІ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАРЫ
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШАТЫН ТҮЙМЕШІКТЕР
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ (ME733KR)



1. ЕСІГІ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАРЫ
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШАТЫН ТҮЙМЕШІКТЕР
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

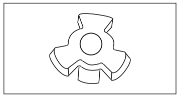


1. БЕЙНЕБЕТ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ
3. АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
4. МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ
5. ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ТАҒАМНЫҢ САЛМАҒЫН РЕТТЕУ ТҮЙМЕШІГІ
8. САҒАТТЫ ҚОЮ
9. +30 с ТҮЙМЕШІГІ
10. «БАСТАУ» ТҮЙМЕШІГІ
11. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

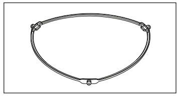
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш.** Пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.



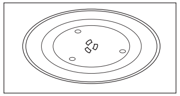
   Мақсаты: жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық.** Пеш табанының ортасына қойылады.



   Мақсаты: айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ.** Айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.



   Мақсаты: бұрылмалы табақ — тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады, оны тазалау үшін оңай алуға болады.

☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.
Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген “Ескертулер” мен “Қауіпсіздік нұсқауларында”, орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ЕСКЕРТУ	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

Ескерту; Өрт қатері	Ескерту; Бет жағы ыстық
Ескерту; Тоқ	Ескерту; Жарылғыш зат
Әрекет ЕТПЕҢІЗ.	Нұсқауларды тура орындаңыз.
БҰЗБАҢЫЗ.	Ашаны розеткадан суырыңыз.
Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.	Ескерім
Маңызды	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)
(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, В санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.

В санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

ЕСКЕРТУ				
Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✓	✓	✓	✓
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✓	✓	✓	✓
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✓	✓	✓	✓
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✓	✓		
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек. Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✓	✓	✓	✓
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✓	✓	✓	✓

ЕСКЕРТУ : Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	
ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓		✓	✓
ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓		✓	
ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓

Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓
Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓		✓	✓
ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;			✓	
Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✓	✓	✓	✓
Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✓	✓	✓	✓
Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✓	✓	✓	✓
Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)		✓	✓	
Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.		✓		
ЕСКЕРТУ: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.		✓		

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 7 2014-07-17 2:45:49

	1	2	3	4
Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.		✓		
Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.		✓		

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

	1	2	3	4
Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✓		✓	
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✓		✓	✓
Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✓	✓		✓
Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✓	
Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✓			✓
Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✓		✓	
Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

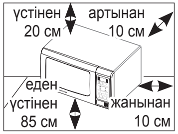
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

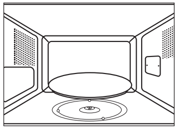
ҚАЗАҚ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.



1. Пештің айналасының жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз. Ол үшін артқы жағынан 10 см, екі жақ жанынан 20 см ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
   Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
   Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.

3. Микротолқынды пешті оның сымына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, оның орнына өндіруші немесе оның агентінен алуға болатын арнайы сым немесе құрастырылған жинақты орнатуға болады.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін сымды тек үшін тармақты, 230 Вольт, 50 Гц, АТ розеткаға жалғаңыз. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Электр желісінің параметрлері осы құрылғының сипаттамасында көрсетілген параметрлерге міндетті түрде сай келуге тиіс. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты келесі режимге қою үшін...
   24-сағаттық режим
   12-сағаттық режим
   Часы түймешігін бір немесе екі рет басыңыз

   Часы

2. Сағатты **Ч** түймешігімен минутты **МИН** түймешігінің көмегімен орнатыңыз.

   Ч / 10МИН   МИН / 1МИН

3. Сағатты дәл орнатып болғаннан кейін іске қосу үшін **Часы (Сағат)** түймешігін басыңыз.

   Нәтижесінде: микротолқынды пешті қосқан кезде бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі.

   Часы

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайынан немесе саңылауларынан бу шығады.

(◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не (◇) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабылды ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырып, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

- Бұл жаңа қыздырғыш элементтен уақытша шығатын иіс. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады. Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

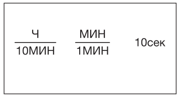
ТАҒАМ ПІСІРУ ЖӘНЕ ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН параметрлерін тексеріңіз.
Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **СВЧ** түймешігін басыңыз.

__Нәтижесінде:__ бейнебетте ең үлкен қуат мәні 800 Вт көрсетіледі.
СВЧ түймешігін қажетті қуат мәнін таңдағанша басыңыз. Қуат мәндері көрсетілген кестені келесі беттен қараңыз.

2. Тағам дайындау уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешіктерімен таңдаңыз.



3. **Старт (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

__Нәтижесінде:__ пештің жарықтамасы жанады, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
Пештегі тағам пісе бастайды, пісіп болғаннан кейін төрт рет дыбыстық сигнал естіледі.

Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 10 2014-07-17 2:45:51

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төменде қолжетімді қуат мәндері көрсетілген.

Қуат мәні	Қуат мәні
ҚУАТ ШЫҒЫСЫ	800 Вт
ОРТАШАДАН ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ ( )	180 Вт
ТӨМЕН	100 Вт

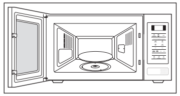
Егер жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Қуат мәнін азырақ деңгейге қою үшін, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Тағам дайындауды уақытша тоқтату үшін есікті ашыңыз.



   Нәтижесінде: тағам дайындау тоқтайды. Тағам дайындауды тоқтату үшін, есікті жауып, **Старт (Бастау)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.

2. Тағам дайындауды біржола тоқтату үшін **Стоп (Тоқтату)** ( ) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесінде: тағам пісіру тоқтайды. Тағам пісіру параметрлерін бастапқы қалпына қою үшін **Стоп (Тоқтату)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.

Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып **Стоп (Тоқтату)** ( ) түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын **+30сек** түймешігін басып ұзартуға болады.

1. Пісіру уақытын әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30 сек** түймешігін басып ұзартуға болады.

2. **Старт (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- Қуатты үнемдеу түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.

ҚАЗАҚ

ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Жылдам қыздыру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды.
Үстелге тартылатын тағам мәзірі санын тиісті Жылдам қыздыру түймешігін қажетінше басып реттеуге болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

КАЗАҚ

1. Орыс тағамдарын пісіру түймешігін (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) қажетінше басыңыз.

2. Старт (Бастау) ( ) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде:

1) Пештен төрт рет сигнал естіледі.
2) Тағам даярлау аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минут сайын бір рет)
3) Содан кейін ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдысты ғана пайдаланыңыз.

ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ЖЫЛДАМ ДАЯРЛАУ/ДАЙЫНДАУ

Келесі кестеде орыс тағамдарын пісіруге арналған әр түрлі бағдарламалар, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС (Завтрак)

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Сұлы ботқасы**	200 г	Сұлы ұлпалары «Геркулес» – 30 г Қант – 5 г Тұз – 0,5 г Қайнаған су – 150 мл Суық сүт – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Ұлпаны шұңғыл табаққа салып, қант және тұз салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Терең пластик қақпақпен жабыңыз. Даярлай бастаңыз. Дыбыстық сигналдан кейін ботқаны пештен алыңыз. Сүт қосып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Қарақұмық ботқасы**	200 г	Қарақұмық – 100 г Тұз – 2 г Қайнаған су – 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қарақұмық ботқасын шұңғыл табаққа салып, тұз қосыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Терең қақпақпен жабыңыз. Даярлай бастаңыз.		
3	**Пашот жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана. Су – 150 мл Орыс сірке суы 9% – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Сірке суы қосылған су құйылған кесені микротолқынды пешке қойыңыз. Су қайнатыңыз. Дыбыстық сигнал естілгеннен кейін сірке суы қосылған су құйылған кесені пештен алыңыз. Суды ортасы шұңғыл болғанша үйіріп араластырып, осы жерге қабығы аршылған жұмыртқаны құйыңыз. Дайындауды жалғастырыңыз.		

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 12 2014-07-17 2:45:52

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
4	**Жасыл бұршақ қосылған шұжықтар**	Шұжық – 2 дана Ыстық бұршақ - 132 г	Шұжық – 2 дана, әрбірі 50 г Сары май – 5 г Консервленген бұршақ -135 г (сұйығы жоқ)
	< Ұсыныстар >		
	Шұжықтың қабығын аршып, шанышқымен тесіп, шұңғыл шараға салып, сары майдан қосыңыз. Майдың үстіне консервленген бұршақтарды салыңыз. Даярлай бастаңыз.		
5	**Омлет**	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана, сүт – 30 мл, тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаны сүт, тұз қосып көпіршітіп, содан кейін табаққа құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
6	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г; ваниль қанты – 5 г Сары май – 40 г; жұмыртқа – 1/2 дана Сүт – 30 мл; қопсытқыш – 3 г Ұн – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қантты, ваниль шекерін және сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршіген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған қоспалардың барлығын қосыңыз. Қоспаны майланған шараға құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Кексті шарадан алмай тұрып салқындатыңыз.		
7	**Лимон доғалатпалары**	190 г (5 дана)	Ұн – 100 г; сары май – 50 г Қант – 40 г; жұмыртқаның сарысы – 1 дана Жылымшы су – 1 ас қасық Лимонның қабығы. Безендіру үшін: жұмыртқаның сарысы – 1 дана, қант ұнтағы – 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Бес доғалатпа жасаңыз. Оларды пергамент қағазға салыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде доғалатпаларға жұмыртқаның сарысын жағып, қант ұнтағын себіңіз де, даярлау үрдісін жалғастырыңыз. Суытыңыз.		

2. ЛАНЧ

Обед

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Борщ**	340 г	(1) Үккіштен өткізілген қызылша – 50 г Туралған орамжапырақ – 20 г Үккіштен өткізілген сәбіз – 15 г, Туралған пияз – 10 г, Қызанақ езбесі – 15 г, Қант – 5 г Қайнаған су – 300 мл (2) Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 300 мл Лавр жапырағы – 1 дана Орыс сірке суы 9% – 5 мл (қалауыңызға орай)
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың (1) барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған судан құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде шараның ішіндегісін жақсылап араластырып, бульон және лавр жапырағын қосыңыз (2). Дайындауды жалғастырыңыз.		
2	**Еттен жасалған солянка**	340 г	(1) Туралған пияз – 45 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 350 мл (2) Киеуіл – 7 г Үккіштен өткізілген тұздалған қияр – 50 г Қызанақ езбесі – 10 г; зәйтүн – 16 г Зәйтүн сұйықтығы – 20 мл Лавр жапырағы – 1 дана, ет жинағы – 30 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 415 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пиязды үлкен шараға салыңыз, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қалған қоспаларды қосыңыз (2). Барлығын жақсылап араластырып, сорпаны құйып, лавр жапырағын салып дайын болғанша пісіріңіз.		

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 13 2014-07-17 2:45:52

КАЗАҚ

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
3	**Тауық етінен жасалған кеспе**	350 г	Кеспе – 10 г/Тауықтың қоң еті – 50 г Үккіштен өткізілген сәбіз – 15 г/Туралған пияз –10 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Вермишельді үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйып, қалған қоспалардың барлығын салыңыз. Жақсылап араластырып, даярлай бастаңыз.		
4	**Қыша қосылған шошқаның мойын еті**	250 г	(1) Шошқаның мойын еті – 150 г Үккіштен өткізілген сәбіз – 20 г Туралған пияз – 20 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г Дижон қышасы – 20 г Қаймақ – 30 г / Су – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауықтың сорпасын қосыңыз (1). Жақсылап араластырып, даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз (2). Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде, қоспаны еті бар сорпаға салып, араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		
5	**Еттен жасалған Кірпілер**	220 г	(1) Тартылған ет (сиырдың және шошқаның етінен) – 120 г (үш бөлікке бөліңіз), Кәдімгі пісірілген күріш – 40 г, Тұз – 1 г / Ұнтақ қара бұрыш – 1/2 г, Туралған пияз – 20 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 3 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 75 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г / Қызанақ езбесі – 10 г, Су – 40 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштерді қосып, қолмен араластырыңыз. Үш шарик жасаңыз. Пияз бен сарымсақты шұңғыл табаққа салыңыз. Үстіне ет шариктерін салып, сорпаны құйыңыз. Табақты пешке салыңыз.(1) Даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз.(2) Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қоспаны ет шариктері салынған сорпаға қосыңыз. Шариктерді аударыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
6	**Жеміс компоты**	200 мл	Кепкен сары өрік – 25 г, Қара өрік - 20 г, Кептірілген алма – 15 г, Қант – 10 г, Лимон қышқылы – 2 шөкім, Қайнаған су – 450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған суды құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
7	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс - 150 г Көкөністен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 250 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
8	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г) Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 500 мл Қара түйіршік бұрыш - 3-5 дана Лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шұңғыл шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Араластырыңыз. Терең пластик қақпақ жабыңыз. Даярлай бастаңыз.		

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 14 2014-07-17 2:45:52

3. ТҮСКІ АС Ужин

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Қара өрік қосылған тауықтың сирақтары**	325 г 2 дана	Туралған пияз – 15 г Туралған сәбіз – 20 г Тауықтың сирақтары – 2 дана (160-180 г) Қара өрік – 5-7 дана (50 г) Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз бен сәбізді шұңғыл табаққа салыңыз. Үстіне тауықтың сирақтарын, қара өрікті салып, сорпадан құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке қойыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде сирақтарды аударыстырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Көкөніс қосылған күркетауық**	315 г	Күркетауықтың қоң еті – 150 г Туралған цуккини – 50 г Туралған пияз – 15 г Туралған сәбіз – 20 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын терең шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде кесек қоң еттерді аударып, көкөністерді араластырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
3	**Бүтіндей пісірілген картоп**	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп – 160 г – 200 г; 1-2 дана
	< Ұсыныстар >		
	Картопты тазалап, қабығын аршыңыз. Оны микротолқынды пешке қойыңыз. Даярлай бастаңыз. Үстелге тартар алдында дәм-татымына қарай сары май, қаймақ, ірімшік немесе басқа дәмдеуіштерді қосыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
4	**Рататуй**	260 г	Текшеленіп туралған цуккини – 100 г Текшеленіп туралған сәбіз – 60 г Текшеленіп туралған болгар бұрышы – 75 г Текшеленіп туралған пияз – 45 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 6 г Қызанақ езбесі – 10 г (дәм-татымына қарай майоран немесе базилик қосуға болады) Көкөніс сорпасы немесе суға езілген бульон текшесі – 130 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық қоспаларды шұңғыл табаққа салыңыз. (Майоран және базилик қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Даярлай бастаңыз.		
5	**Көне орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1) Туралған қызылша – 30 г Туралған сәбіз – 30 г Туралған пияз – 15 г Балықтың/тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 10 г Қызанақ езбесі – 10 г Қаймақ – 30 г Су – 50 мл (3) Тұқы немесе көксерке балықтың қоң еті – 150 г Лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын шұңғыл шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. (1) Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде тұздыққа арналған қоспаны, көкөністерді және сорпаны араластырыңыз. (2) Балық пен лавр жапырағын салыңыз (3). Дайындауды жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
6	**Албырт балықтан жасалған стейк**	125 г	Албырт балықтан жасалған көбелек пішінді стейк – 150-170 г Тұз – 1 г, су – 20 г (Қалауыңыз бойынша лимон немесе апельсин шырыны – 10 г)
	< Ұсыныстар >		
	Албырт балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. (Қалауыңызға орай шырын қосуыңызға болады). Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
7	**Қаймақ қосылған, буға пісірілген балық**	120 г + 53 г тұздық	Нәлім балықтың қоң еті – 140-150 г (немесе көксерке балық) Лимон – 10 г (сығылған шырын) Тұз – 1 г Су – 20 г Лавр жапырағы – 1 дана Тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа – 20 г (жұмыртқаның 1\2) Туралған ақжелкен – 3-5 г Сары май – 30 г (микротолқынды пеш 800 Вт – 1 мин)
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, аса үлкен қылмай текшелеп тураңыз. Ақжелкенді турап, сары майға салып ерітіңіз. Қоспалардың барлығын араластырып, үстіне балықты салыңыз.		

4. МЕРЕКЕЛІК ТАҒАМДАР

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Мәскеу балығы**	270 г	(1) Шампиньон – 30 г Көксерке балықтың қоң еті – 150 г, өсімдік майы – 5 г (2) Қаймақ – 15 г (3) Қуырылған картоптың дөңгелек тілімдері – 2 дана, әрбірі 60-70 г; қаймақ – 15 г, тұз – 5 г Ұнтақ ақ бұрыш – 1/2 г Үккіштен өткізілген ірімшік - 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Саңырауқұлақтарды шұңғыл шараға салыңыз, қасына балықты қойыңыз. Көкөніс майынан құйыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қаймақтың жартысын басқа шұңғыл шараға салыңыз (ортаға)(2). Осы қаймаққа саңырауқұлақтарды салыңыз. Үстіне балықты салыңыз. Дәмін келтіріңіз. Балықтың айналасына картоп тілімдерін салыңыз. Картопқа ірімшікті себіңіз (3). Дайындауды жалғастырыңыз.		
2	**Толтырмасы бар бұрыш**	480-500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2 дана, әрбірі 80 г Тартылған ет (сиырдың және шошқаның етінен) – 150 - 190 г (екі бөлікке бөліңіз) Кәдімгі пісірілген күріш – 10 - 20 г Тұз – 5 г; қара ұнтақ бұрыш – 1/2 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 150 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г; қызанақ езбесі – 10 г Су – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштерді қосып, қолмен араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен тұқымдарын алыңыз. Бұрышты етке толтырыңыз. Оны шұңғыл шараға салыңыз да, сорпа қосыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз (2). Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде, толтырмасы бар бұрыш салынған сорпаға қоспаны құйыңыз. Бұрыштарды аударыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 16 2014-07-17 2:45:53

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
3	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210 г-240 г	Сары май – 10 г (2 x 5 г) Туралған сәбіз – 35 г Туралған пияз – 25 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 3 г Туралған сельдерей жапырақтары – 5 г Бақтақ – 1 дана – 220-250 г Тұз – 1 г Ұнтақ ақ бұрыш – 1/2 г Сары май – 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Пергамент қағазының ортасына сары май жағыңыз. Қағазға сәбізді, пияз бен сарымсақты және балдыркөкті салыңыз. Дәм-татымы келтірілген бақтақ балығын көкөністердің үстіне салыңыз. Балықтың үстіңгі жағына каймақ жағыңыз. Үстін қағазбен жабыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
4	**Буға пісірілген албырт балық стейгі**	150 г-170 г	Сүйегі және терісі алынбаған албырт балық стейгі – 200-250 г Тұз – 1 г Лимон – 15 г (лимон шырыны) Су – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Албырт балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шошқаның мойын етінің кесектері – 170 г Туралған пияз – 20 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г Қызанақ езбесі – 15 г Су – 50 мл Үккіштен өткізілген тұздалған қиярлар – 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Ет пен пиязды шұңғыл шараға салыңыз да, сорпа қосыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде етті аударып, тұздыққа арналған қоспаны (2) көкөніске, бульонға және етке қосыңыз. Барлығын араластырыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
6	**Қызанақ және ірімшік қосылған көксерке балық**	150 г	Көксерке балықтың қоң еті – 80-100 г (немесе тұқы балығы) Майонез – 10 г Тұз – 1 г Дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г Үккіштен өткізілген ірімшік – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етіне майонез жағыңыз да, тұздаңыз. Балыққа қызанық тілімдерін қойыңыз да, үстінен тіс тазалағышпен шаншыңыз. Үстіне ірімшіктен себіңіз. Табаққа салыңыз да, даярлай бастаңыз. Тіс тазалағышты алыңыз.		
7	**Мүкжидек сусыны**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек - 50 г Қант – 35 г Су – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті миксердің көмегімен ұсақтаңыз. Қоспалардың барлығын үлкен шараға салыңыз. Даярлай бастаңыз. Суытыңыз және сүзіңіз.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Ұн – 85 г Қант ұнтағы – 25 г Сары май – 50 г Жұмыртқа – 1/2 дана Тұз – 1 г
	< Ұсыныстар >		
	Ұнды, қант ұнтағын және сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Ұннан екі жалпық, дөңгелек печенье жасаңыз. Оларды пергамент қағазы төселген бұрылмалы табаққа салыңыз. Даярлай бастаңыз.		

КАЗАҚ

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту режимінде етті, құс етін, балықты және жеміс-жидектерді жібітуге болады.
Жібіту кезінде қуат параметрі автоматты түрде орнатылады. Бағдарлама мен тағамның салмағын көрсетсеңіз жеткілікті.

Микротолқынды пеште қолдануға қауіпсіз ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Мұздатылған тағамдарды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Жылдам жібіту** ( ) түймешігін басыңыз.

   Ускоренная разморозка

   Нәтижесінде: бейнебетте келесі көрсетіледі:

   1

   Жылдам жібіту ( ) түймешігін жібітілетін тағамның түріне қарай тағы бір немесе бірнеше рет басыңыз. Толық ақпаратты келесі беттегі кестеден қараңыз.

2. Тағамның салмағын **100 г** түймешігімен таңдаңыз. Тағамның ең үлкен салмағы — 1500 г.

   100Г

3. **Старт (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

   СТАРТ

   Нәтижесінде:

   - тағам жібітіле бастайды.
   - Жібіту уақытының жартысы өткен кезде пештен дыбыстық сигнал естіледі де, тағамды аудару қажет екенін ескертеді.
   - Жібітуді жалғастыру үшін **Старт (Бастау)** ( ) түймешігін тағы басыңыз.

Сондай-ақ, тағамдарды қолмен жібітуге болады. Бұл үшін тағамды дайындау және жібіту үшін 180Вт қуат мәнін таңдау керек. Толық ақпаратты 10-шы беттегі «Тағам дайындау және жібіту» тарауынан қараңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде әр түрлі жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін және балықты, сондай-ақ, жемістер мен жидектерді керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Тағамның мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200–1500 г	20–90 мин	Шығыпы тұрған шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, бифштекс, котлета және тартылған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200–1500 г	20–90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200–1500 г	20-80 мин	Құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс	100-600 г	5–20 мин	Жемістерді жалпақ шыны табаққа біркелкі етіп таратып салыңыз. Бұл бағдарлама жемістердің барлық түрлерін дайындауға арналған.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 18 2014-07-17 2:45:53

ТАҒАМДЫ БІРНЕШЕ ЦИКЛ БОЙЫНША ДАЙЫНДАУ

Микротолқынды пешті тағамды үш цикл бойынша дайындайтын етіп бағдарламалауға болады.

Мысалы: әр циклдан кейін тағамды жаңа режимді орнатпайжібітіп, дайындағыңыз келген кезде. Осылайша 500 г балықты үш қадамға бөліп дайындауға болады:

- жібіту;
- дайындау I;
- дайындау II.

Тағамды екі немесе үш циклды қолданып дайындауға болады. Үш цикл бойынша дайындаған кезде бірінші цикл кезінде тағам жібітіледі. **Старт (Бастау)** (◇) түймешігін соңғы дайындау циклы орнатылғанша баспаңыз.

1. **Жылдам жібіту** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

   Ускоренная разморозка

2. Тағамның салмағын **100 г** түймешігін қажетінше басып орнатыңыз (мысалы, 500 г).

   100Г

3. **СВЧ** түймешігін басыңыз.
   Микротолқын режимі I:

   ; Қажет болған жағдайда қуат деңгейін **СВЧ** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз (мысалы, 600 Вт).

   СВЧ

4. Дайындау уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз (мысалы, 4 мин).

   Ч / 10МИН   МИН / 1МИН   10сек

5. **СВЧ** түймешігін басыңыз.
   Микротолқын режимі II:

   ; Қажет болған жағдайда қуат деңгейін **СВЧ** түймешігін тағы да бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз (мысалы, 450 Вт).

   СВЧ

6. Дайындау уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз (мысалы, 5 мин).

   Ч / 10МИН   МИН / 1МИН   10сек

7. **Старт (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

   СТАРТ

   Нәтижесінде: үш режим таңдалады: жібіту және дайындау I және II. Таңдалған режимге байланысты жібіту уақытының жартысы өткен кезде пештен дыбыстық сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін ескертеді.

   - Пісіру үрдісі аяқталған кезде пештен төрт рет дыбыстық сигнал естіледі.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 19 2014-07-17 2:45:53

ЫДЫСТАРДЫ ТАҢДАУҒА БАЙЛАНЫСТЫ ҰСЫНЫС

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, микротолқынды пеште қолданылатын ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімділігі	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабуға болады. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Қуыруға арналған ыдыс	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика ыдыс	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімділігі	Түсіндірме
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Пайдаланар алдында қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл ыдыс		
• Табақтар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімділігі	Түсіндірме
Қағаз ыдыс		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик ыдыс		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса ғана сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады** ✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз** ✗ **: Қауіпті**

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- сыртқы және ішкі беттері;
- есігі және тығыздағышы;
- бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық.

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің нығыз жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде денсаулыққа қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ таза шүберекпен және жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Қатып қалған тағам қалдықтарын пештің ішкі қабырғаларынан және айналмалы шығырығынан тазалау үшін сабынды суға батырылған шүберекпен сүртіңіз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттарды немесе химиялық ерітікштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- ешбір қоқыс жиналып қалмасын;
- қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын.

ҚАЗАҚ

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 21 2014-07-17 2:45:53

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Samsung компаниясы өз өнімдерінің сапасын үнемі жаңартуға тырысады. Микротолқынды пештің жасақталымы мен осы пайдаланушы нұсқаулығы алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Үлгі	**ME731KR, ME732KR, ME733KR, ME73E1KR, ME73T2KR, ME73M1KR, ME73M2KR**
Қорек көзі	230 В ~ 50 Гц
Қуат тұтыну Микротолқындар	 1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт, 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Салқындату желдеткіші
Өлшемі (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Сыйымдылығы	20 литр
Салмағы Таза салмағы	 Шамамен 11,5 кг

ЕСКЕРТУ

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 22 2014-07-17 2:45:54

ЕСКЕРТУ

ЕСКЕРТУ

ME731KR-ME732KR-ME733KR_BWT-DE68-03893Q-03_KK.indd 23 2014-07-17 2:45:54

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA" (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893Q-03